

Winter Guide



DANS CETTE ÉDITION :

La maltraitance des seniors :
un mal à combattre.

PAGE 8

Pour vos fêtes, optez pour
une viande belge de qualité.

PAGE 14

Le sport, un voyage vers
un équilibre entre bien-être
physique et mental.

PAGE 19

**Lufy, créatrice
de contenu**

« En hiver, j'ai besoin de m'évader,
de me ressourcer dans la nature »

© PHOTO - PRIVÉ



POUR LES FÊTES, OFFREZ
UNE **ROUTE PLUS SÛRE**
À VOS PROCHES

coyotesystems.be


COYOTE
we drive you safe

Karlo Kachavara : un voyage artistique au cœur du Caucase

La richesse culturelle de la Géorgie est largement méconnue. Cette lacune est partiellement comblée grâce à l'exposition sur Karlo Kachavara, un artiste de la fin du XX^e siècle. Elle se déroule jusqu'au 14 avril au S.M.A.K., le musée d'art contemporain de la ville de Gand. Petit avant-goût en compagnie de son directeur, Philippe Van Cauteren.

Texte : Philippe Van Lil

Bien que décédé prématurément en 1994 à l'âge de 30 ans, Kachavara a marqué la scène artistique géorgienne. « C'était non seulement un peintre, mais aussi un critique litté-

raire et un poète », relate notre interlocuteur. « En outre, il a vécu une période historique clé de son pays : il a fait l'expérience des dernières années de la dictature soviétique, a été témoin de la chute du communisme et a vécu le chaos du début des années 90. De ce fait, il a dû se confronter à la censure et apprendre à la contourner. »

Ce contexte historique transparaît inévitablement dans ses tableaux, qui explorent la vie quotidienne de la Géorgie à la fin du siècle dernier. « Il était un grand admirateur de l'art occidental, mais dans une situation d'isolement géographique et politique par rapport au reste de l'Europe.



i Karlo Kacharava, photo by Guram Tsibakhashvili photos, 1989.

Ceci explique sans doute en partie la dimension intimiste de sa peinture, son langage figuratif feutré, tout en allusions. »

Intitulée « Sentimental Traveler », l'exposition du S.M.A.K. présente plus de 80 tableaux. « Il s'agit de la première rétrospective dédiée à son œuvre en dehors de sa contrée natale », nous confie Philippe Van Cauteren. Cet événement exceptionnel est à découvrir parmi les autres expositions temporaires de premier plan qui se déroulent au

S.M.A.K en ce moment. On notera aussi que le musée bénéficiera bientôt d'un nouvel édifice : « Il exposera en permanence 500 des quelque 4.000 œuvres que le musée a accumulées depuis sa fondation en 1957 et parmi lesquelles figurent nombre de chefs-d'œuvre d'artistes belges de renommée mondiale. » ■

S.M.A.K.

Pour plus d'informations :
smak.be

Une bonne adresse pour les épicuriens



William Mortelmans

DIRECTEUR
DE YOUNG CHARLY

Un one-stop-shop de haute qualité pour les amateurs de vins : Young Charly a choisi ce créneau en toute connaissance de cause. Car, si la consommation de vin a légèrement baissé cette année, la qualité reste au rendez-vous, même lorsque les prix augmentent. « Et surtout lors des fêtes ! Les Belges restent attachés à leur champagne », explique son directeur, William Mortelmans.

Texte : Katrien Bonne

C'est le père Mortelmans qui a fondé Young Charly en 1976. On n'y trouve pas de vins 'ordinaires' comme ceux vendus au supermarché qui se trouve à 500 mètres de là, mais bien une gamme composée de la fine fleur du terroir français. Avec l'arrivée de William en 2006, le marchand s'ouvre à l'Espagne, l'Italie, le Portugal et l'Allemagne. « Nous ne commercialisons que des vins européens, car c'est ici

qu'on en produit des bons », explique William. « Cela nous permet également de garder des liens étroits avec chacun de nos fournisseurs, à qui nous rendons tous visite au moins une fois tous les deux ans. »

Pour les épicuriens

Young Charly vise le haut de gamme. Ses représentants sillonnent chaque province présentent leurs trouvailles aux meilleurs établissements Horeca. La clientèle privée n'est pas en reste puisqu'elle est tenue au courant par le biais de mailings et d'événements. Notons que, depuis 2020, la gamme de vins et de champagnes haut de gamme s'est vue complétée par des spiritueux tels que le gin, le rhum et le whisky.

« En gros, tout ce dont un épicurien patenté peut rêver ! C'est pourquoi nous proposons également des verres assortis pour tous les vins et spiritueux. Pour le vin en particulier,



© PHOTO : PRIVÉ

le bon verre peut faire ou défaire un vin. Le Coravin fait également partie de la gamme : il s'agit d'un système révolutionnaire qui permet de boire un verre sans ouvrir la bouteille et donc sans perdre en qualité. »

Les fêtes de fin d'années approchent et, avec elles, le tintement des verres qui s'entrechoquent. « Un conseil : la température de service est essentielle. La température standard de 4 ou 5 degrés est idéale pour le mousseux ou le champagne. Pour le vin blanc, sortez la bouteille avant de passer à table, pour un service à 8 ou 9 degrés. À l'inverse, il est préférable de ne pas laisser refroidir le vin rouge avant la fête. »

Le bon verre et la bonne température : pour le goût, ils font toute la différence ! ■

Nous ne commercialisons que des vins européens, ce qui nous permet également de garder des liens étroits avec chacun de nos fournisseurs.



Pour plus d'informations :
young-charly.com